



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Strudelteig
500 g	Premium Topfen
250 g	Premium Sauerrahm
2	Eier
Prise	Salz
4 EL	Brösel (ungefähr)

Fastenstrudel

am besten mit frischem Gurken- oder Blattsalat

Anleitung

1. Den Strudelteig auflegen und die einzelnen Schichten mit flüssiger Butter bestreichen.
2. Auf die Teigstücke etwas Semmelbrösel streuen.
3. Topfen, Sauerrahm, Eier und etwas Salz in einer Schüssel vermengen.
4. Die Masse auf die Teigstücke geben und einrollen.
5. Etwas flach drücken. Das Ganze mit etwas Öl bestreichen.
6. Die gerollten Teigstücke im vorgeheizten Backofen (200°C) ca. 25-30 Min. backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten